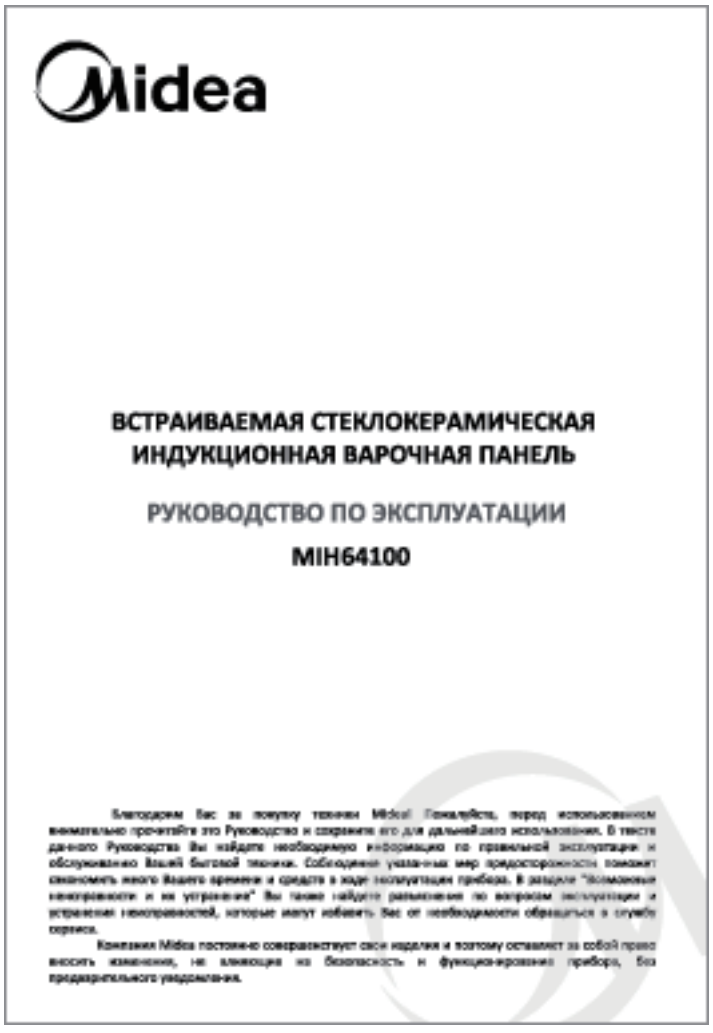
重点校对项

1. 版面尺寸
2. 材质标注
3. 物料编码
4. 颜色标注
5. 客户型号
6. 产品名称
7. 重量标注
8. 电压功率

项目	
库	
文件名	



Midea

ВСТРАИВАЕМАЯ СТЕКЛОКЕРАМИЧЕСКАЯ ИНДУКЦИОННАЯ ВАРОЧНАЯ ПАНЕЛЬ

РУКОВОДСТВО ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ

MIH64100

Благодарим Вас за покупку техники Midea! Пожалуйста, перед использованием внимательно прочитайте это Руководство и сохраните его для дальнейшего использования. В тексте данного Руководства Вы найдете необходимую информацию по правильной эксплуатации и обслуживанию Вашей бытовой техники. Соблюдение указанных мер предосторожности поможет сэкономить много Вашего времени и средств в ходе эксплуатации прибора. В разделе "Возможные неисправности и их устранения" Вы также найдете разъяснения по вопросам эксплуатации и устранения неисправностей, которые могут избавить Вас от необходимости обращаться в службу сервиса.

Компания Midea постоянно совершенствует свои изделия и поэтому оставляет за собой право вносить изменения, не влияющие на безопасность и функционирование прибора, без предварительного уведомления.

*50-60Гц为客户要求；不做更改

技术要求(版本号：A，2018-01)

1、印刷颜色：钉装，单色；
2、说明书幅面大小为：145*210mm
3、1:1图纸在第二页；
4、客户对警语首字母高度无要求；

PN:16166000A22715

C/1/修改垃圾桶,logo,删除流水号/刘影/2022-01-15					多头电磁炉	MIDEA-MC-IF7251J1-A MIH64100
*P6内容更新-彭娟-20201214						
*P19内容更新-彭娟-20200316					使用说明书	材料:100G双胶纸
标记	处数	更改文件号	签 字	日 期		
制 图	彭娟	审 核	卢灿飞		图样标记 K	重量 ／ 比例 1:1
设 计	-----	标准化	古广君			
校 对	-----	审 定	古广君			
会 签	-----	日 期	20200108		共 1 页	第 1 页

广东美的生活电器制造有限公司

ВСТРАИВАЕМАЯ ИНДУКЦИОННАЯ ВАРОЧНАЯ ПОВЕРХНОСТЬ

РУКОВОДСТВО ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ

MIH64100

Благодарим Вас за покупку техники Midea! Пожалуйста, перед использованием внимательно прочитайте это Руководство и сохраните его для дальнейшего использования. В тексте данного Руководства Вы найдете необходимую информацию по правильной эксплуатации и обслуживанию Вашей бытовой техники. Соблюдение указанных мер предосторожности поможет сэкономить много Вашего времени и средств в ходе эксплуатации прибора. В разделе "Возможные неисправности и их устранение" Вы также найдете разъяснения по вопросам эксплуатации и устранения неисправностей, которые могут избавить Вас от необходимости обращаться в службу сервиса.

Компания Midea постоянно совершенствует свои изделия и поэтому оставляет за собой право вносить изменения, не влияющие на безопасность и функционирование прибора, без предварительного уведомления.

СОДЕРЖАНИЕ

1.Меры предосторожности 3

2.Комплектность 5

3.Описание прибора..... 6

4.Подготовка к работе..... 7

5.Порядок работы..... 9

6.Советы по приготовлению..... 14

7.Чистка и уход 16

8.Установка..... 17

9.Возможные неисправности и их устранение..... 21

10.Технические характеристики..... 23

Варочная панель предназначена для бытовых целей - приготовления пищи.

При покупке прибора проверьте его на отсутствие механических повреждений конструкции, внешнего оформления и упаковки, на функционирование, на комплектность. Проверьте наличие гарантийного и отрывных талонов и правильность их заполнения (наличие серийного номера, даты продажи и печати фирмы-продавца).

Примечание: Выполнение указанных проверок является обязанностью продавца. Сохраняйте кассовый чек, Руководство по эксплуатации и гарантийный талон до конца гарантийного срока эксплуатации.

Руководство по эксплуатации и гарантийный талон, прилагаемые к прибору, при утере не возобновляются.

Примечание: изображения в руководстве имеют справочный характер. Модель и комплектация конкретной модели, приобретенной вами, может иметь отличия от изображений в инструкции.

1. МЕРЫ ПРЕДОСТОРОЖНОСТИ

- Данный прибор предназначен исключительно для бытового использования.
- Не разбирайте, не ремонтируйте и не модифицируйте данный прибор.
- Данное устройство не может использоваться детьми до 8 лет, лицами с ограниченными физическими, сенсорными или умственными способностями и с недостаточным опытом или знаниями, кроме случаев, если они находятся под присмотром лица, отвечающего за их безопасность, или получили соответствующие инструкции, позволяющие им безопасно эксплуатировать электроприбор и дающие им представление об опасности, связанной с его эксплуатацией. Не разрешайте детям играть с прибором или забираться на него.
- Настоящий прибор предназначен для использования в бытовых и аналогичных условиях, таких, как:
    - кухни для сотрудников в магазинах, офисах и другие служебные помещения;
    - фермерские хозяйства;
    - гостиницы, мотели и другие типы жилья, связанные с проживанием постояльцев;
    - гостиницы с условиями проживания типа «кровать и завтрак».
- Никогда не используйте варочную поверхность для обогрева помещения.
- Никогда не используйте прибор в качестве поверхности для хранения.
- Никогда не оставляйте какие-либо предметы или посуду на рабочей поверхности.
- Не кладите и не бросайте тяжелые предметы на варочную панель.
- После использования всегда выключайте конфорки и варочную панель.
- Не используйте посуду с неровными краями и не передвигайте кастрюли и сковородки по поверхности стекла, так как это может поцарапать стекло.
- Не используйте металлические мочалки или любые другие абразивные чистящие средства для очистки варочной панели, так как они могут поцарапать стеклокерамику.
- Не используйте пароочиститель для очистки варочной поверхности.
  Не храните предметы, представляющие интерес для детей, в шкафах над прибором.
- Контролируйте состояние устройства по соответствующим индикаторам.
- Прибор не предназначен для эксплуатации с помощью внешнего таймера или отдельной системой дистанционного управления.

Меры предосторожности по обращению с электричеством

- Убедитесь в соответствии параметров электросети характеристикам прибора.
- Не прикасайтесь к устройству влажными частями тела, это может привести к удару электрическим током.
- Не повреждайте шнур питания или вилку. Не используйте прибор, если шнур питания или вилка повреждены. Во избежание опасных ситуаций поврежденный шнур питания устройства подлежит замене производителем, его представителем по сервисному техническому обслуживанию или иным специалистом соответствующей квалификации.
- Не допускайте контакта соединительных проводов прочих электроприборов с горячими частями варочной поверхности. Изоляция кабеля может расплавиться.
- Запрещается использование удлинителей при монтаже и подключении.

- Убедитесь, что электрическое соединение прибора должным образом заземлено. Запрещается устанавливать прибор без заземления.
- Устанавливайте прибор так, чтобы доступ к выключателю был свободным.
- При неквалифицированном ремонте прибор может стать источником опасности. Ремонт и техническое обслуживание прибора должны производиться только квалифицированным специалистом.
- Если прибор неисправен, отключите его от сети. Вызовите специалиста сервисной службы.
- Не готовьте на сломанной или треснутой варочной поверхности. Если поверхность для приготовления еды разбилась или лопнула, немедленно выключите прибор из электросети (настенный выключатель) и вызовите квалифицированного специалиста.
- Выключайте варочную панель из электросети для чистки или технического обслуживания.

Меры пожарной безопасности

- Во время использования поверхность прибора становятся горячей и может вызвать ожоги от прикосновения к ней. Не допускайте прямого контакта с частями тела или элементами одежды со стеклокерамической поверхностью, пока она не остынет.
- Никогда не оставляйте металлические предметы (например, кухонную утварь) или пустые кастрюли на варочной панели, поскольку они могут быстро нагреться.
- Ручки кастрюлей или сковородок могут сильно нагреваться в процессе приготовления.

Меры безопасности при установке

- Данный прибор должен быть установлен исключительно квалифицированным специалистом. Производитель не несет ответственности за любые повреждения или ущерб, возникшие в результате ненадлежащей или неправильной установки, а также из-за несоблюдения техники безопасности и правил пользования прибором, указанных в настоящем Руководстве.
- Варочная поверхность не должна быть установлена непосредственно над посудомоечной машиной, холодильником, морозильником, стиральной или сушильной машиной, так как влажность может привести к повреждению электроники варочной панели.
- Конфорки должны быть расположены таким образом, чтобы нормально обеспечить тепловое излучение.
- Стены и зоны выше поверхности рабочего стола должны выдерживать высокие температуры.
- Межпанельные составы и клеи должны быть устойчивы к воздействию высоких температур.
- Эта стеклокерамическая поверхность может быть подключена только к источнику питания с сопротивлением сети не более чем 0,427 Ом. В случае необходимости, обратитесь в органы местного управления за дополнительными инструкциями по установке.

ВНИМАНИЕ: индукционная поверхность обладает сильным электромагнитным полем. Несмотря на то, что она отвечает всем современным требованиям электробезопасности, лицам с вживленными кардиостимуляторами, инсулиновыми помпами и пр. следует проконсультироваться с врачом перед использованием данного прибора.

ВНИМАНИЕ: индукционная поверхность обладает сильным электромагнитным полем. Не оставляйте на ней намагниченные объекты (кредитные карты, флеш-карты и пр.), а также электронные приборы (телефоны, компьютеры) во избежание их повреждения.

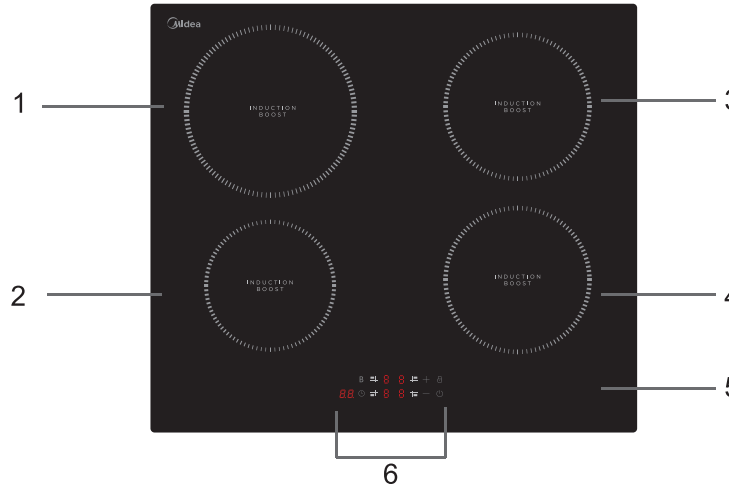
Правильная утилизация продукта

Данный символ, изображенный на изделии или на упаковке, указывает, что изделие не относится к разряду обычных бытовых отходов и после вывода из строя подлежит утилизации в надлежащем центре по утилизации электрического и электронного оборудования. Надлежащая утилизация прибора позволит избежать угрозы для окружающей среды и здоровья людей, вытекающей из неправильного обращения с прибором. Более подробную информацию по утилизации данного изделия можно получить в местных органах власти, местной службе по утилизации отходов или в магазине, где было приобретено изделие.

2. КОМПЛЕКТНОСТЬ

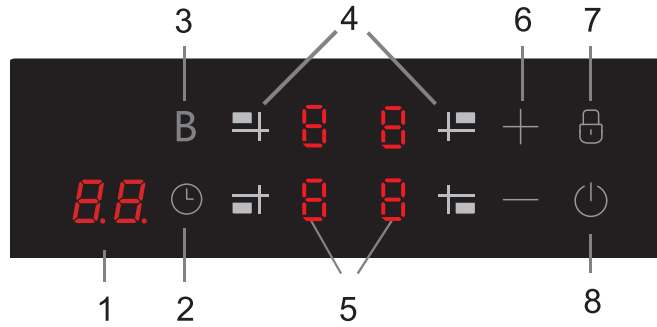
Варочная панель в сборе	1 шт.
Установочный крепеж	1 компл.
Руководство по эксплуатации	1шт.
Гарантийный талон	1 шт.
Индивидуальная упаковка	1 компл.

3. ОПИСАНИЕ ПРИБОРА



1. Зона с максимальной мощностью 2300/2600 Вт
2. Зона с максимальной мощностью 1300/1500 Вт
3. Зона с максимальной мощностью 1800/2000 Вт
4. Зона с максимальной мощностью 1800/2000 Вт
5. Стеклокерамическая поверхность
6. Панель управления

Панель управления



1. Дисплей таймера
2. Кнопка ТАЙМЕР
3. Кнопка усиленного нагрева BOOST
4. Кнопки выбора зон нагрева
5. Дисплеи мощности зон нагрева
6. Кнопки регулирования мощности нагрева /времени таймера
7. Кнопка БЛОКИРОВКА
8. Кнопка ВКЛ/ВЫКЛ

4. ПОДГОТОВКА К РАБОТЕ

Информация об индукционной варочной поверхности

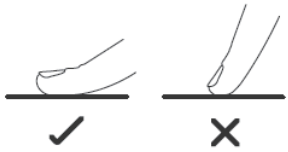
Индукционная варочная панель является безопасным, современным, эффективным и энергосберегающим прибором для приготовления пищи. Панель работает за счет электромагнитных колебаний, генерирующих тепло непосредственно в посуде для приготовления пищи, а не путем нагревания стеклянной поверхности панели. Стекло нагревается только потому, что посуда отдает ему свое тепло.

Перед использованием новой варочной панели

- Прочтите это руководство, обратив особое внимание на раздел «Меры предосторожности».
- Снимите всю защитную пленку и рекламные материалы с поверхности варочной панели.

Использование сенсорных элементов управления

- Прибор реагирует на прикосновение так, что вам не нужно прикладывать никакого усилия.
- Используйте подушечку пальцев, а не кончик.
- Каждое прикосновение будет сопровождаться сигналом.
- Убедитесь, что сенсорные зоны всегда чистые, сухие и на них не расположены какие-либо предметы (посуда, небольшой слой воды затруднит управление.



Выбор посуды для приготовления

Не используйте посуду с неровными краями или изогнутым основанием.

Убедитесь, что основание вашей кастрюли гладкое, плотно прилегает к стеклу, и имеет те же размеры, как конфорки. Всегда центрируйте кастрюлю на конфорке.

Всегда поднимайте кастрюли с керамической поверхности - не передвигайте, или они могут поцарапать стекло.

Размеры посуды

Конфорки варочной панели способны автоматически приспосабливаться под размеры посуды. Однако дно посуды должно иметь минимальный диаметр, соответствующий конфорке.

Конфорки	**Базовый диаметр индукционной посуды**	
	Минимум (мм)	Максимум (мм)
1	160	210
2	120	160
3	140	180
4	140	180

5. ПОРЯДОК РАБОТЫ

Начало процесса приготовления

После подключения питания, раздастся однократный звуковой сигнал, индикаторы загорятся на секунду и погаснут. Это означает, что варочная поверхность находится в режиме готовности.

1. Коснитесь кнопки ВКЛ/ ВЫКЛ. Все индикаторы покажут “-”.	
2. Поставьте подходящую кастрюлю на конфорку, которую Вы хотите использовать. Убедитесь, что дно кастрюли и поверхность конфорки чистые и сухие.	
3. Коснитесь кнопки соответствующей зоны нагрева, которую хотите выбрать. Рядом с кнопкой загорится индикатор.	0
4. Выберите уровень мощности коснувшись «-» или «+» кнопки регулировки мощности • Если вы не выбираете уровень мощности в течение одной минуты, варочная поверхность автоматически выключится. Вам нужно будет начать все заново с пункта 1. • Вы можете изменить настройки мощности в любой момент во время приготовления пищи. • Удерживая любую из этих кнопок можно регулировать значение мощности вверх или вниз.	- 5 +

Если на дисплее мигает индикатор нагрева , это может означать, что:

- Вы неправильно разместили посуду на панели;
- Посуда, которую Вы используете, не подходит для индукционной панели;
- Посуда слишком мала или стоит не в центре конфорки;

Нагрева не происходит, если посуда не подходит. Если конфорка не используется в течение 2 минут, панель автоматически выключится. Если посуда снята с конфорки, нагрев автоматически прекращается, через 2 минуты прибор прекращает свою работу.

Коснитесь кнопки соответствующей зоны нагрева, чтобы выбрать ее для отключения.	
Выключите зону нагрева нажатием кнопки регулировки мощности, пока значение не достигнет «0» или одновременным нажатием кнопок «-» и «+»	или
Выключите варочную панель, нажав на панели управления кнопку ВКЛ/ВЫКЛ.	
Индикатор «H» указывает на то, что рабочая зона все еще горячая. Когда она остынет, индикатор потухнет. Остаточное тепло экономит электроэнергию: вы можете разогреть на ней сковородку или кастрюлю.	– H +

Блокировка управления

- Вы можете заблокировать панель управления, чтобы дети не могли играть с ней.
- Когда устройство управления заблокировано, все органы управления, кроме кнопки ВКЛ/ВЫКЛ, отключены.

Блокировка управления	
Нажмите кнопку блокировки 🔒 на панели управления.	Индикатор покажет "Lo".
Разблокировка управления	
1. Убедитесь, что варочная поверхность включена. 2. Нажмите и удерживайте кнопку блокировки 🔒 некоторое время.	

⚠ Когда варочная поверхность заблокирована, работает только кнопка ВКЛ/ВЫКЛ . В экстренном случае вы можете выключить поверхность нажатием на эту кнопку, но для повторного включения вам все равно потребуется разблокировать поверхность.

Время работы по умолчанию

Еще одной безопасной особенностью варочной панели является автоматическое отключение. Плита отключается после определенного времени, если вы забыли отключить конфорку. Время отключения по умолчанию приведено в таблице ниже:

Уровень мощности	1	2	3	4	5	6	7	8	9
Время работы по умолчанию (часы)	8	8	8	4	4	4	2	2	2

Функция усиленного нагрева BOOST

Коснитесь кнопки соответствующей зоны нагрева, чтобы задействовать ее.	
Нажмите кнопку B, на дисплее отобразится "P" уровень мощности станет максимальным.	
Для деактивации функции BOOST коснитесь кнопки соответствующей зоны нагрева, чтобы задействовать ее.	
Снова нажмите кнопку B, уровень мощности вернется к первоначальному значению.	

- Данная функция применима к любой конфорке.
- Конфорка возвращается к исходному режиму через 5 минут.
- Если исходная установка мощности равно 0, то конфорка перейдет к уровню 9 через 5 минут.

Использование таймера

Вы можете использовать таймер двумя различными способами:

- Вы можете использовать его в качестве минутного таймера. В этом случае таймер не выключит любую конфорку, когда установленное время истекло.
- Вы можете настроить его, чтобы выключить одну конфорку после установленного времени.

Максимальное время работы таймера – 99 минут

1) Использование таймера в качестве минутного таймера

Если вы не выбрали ни одну зону нагрева.

Убедитесь, что варочная поверхность включена. Примечание: вы можете использовать минутный таймер, даже если вы не выбрали ни одну конфорку.	
Нажмите кнопку "+" или "-". Индикатор таймера покажет «--». Установите время нажатием кнопок «+» или «-», регулирующих таймер, дисплей таймера начнет мигать.	
Для сброса таймера нажмите одновременно "-" и "+", таймер будет сброшен, а на дисплее отобразится "--"	
Когда время установлено, таймер начнет обратный отсчет. На дисплее будет отображаться оставшееся время и индикатор таймера будет мигать в течение 5 секунд.	
Раздастся звуковой сигнал в течение 30 секунд, и когда установленное время закончится индикатор таймера покажет "--".	

2) Установка таймера для одной конфорки

Коснитесь слайдерной полосы зоны нагрева, на которой вы хотите установить таймер. Затем коснитесь кнопки "+" или "-" в области таймера, на дисплее таймера отобразится "10".	
Установите время таймера. Нажмите «+» или «-» на панели управления таймера один раз, чтобы уменьшить или увеличить на 1 минуту. Нажмите и удерживайте «+» или «-» на панели управления, уменьшая или увеличивая на 10 минут.	
Для сброса таймера нажмите одновременно "-" и "+", таймер будет сброшен, а на дисплее отобразится "--"	
Когда время будет установлено, таймер немедленно начнет отсчет. На дисплее появится оставшееся время и индикатор будет мигать в течение 5 секунд. По истечении времени таймера выбранная конфорка отключится автоматически.	

Примечание:

– Красная точка рядом с индикатором уровня мощности загорается указывая, какая зона выбрана.

– Если вы хотите изменить время после того как таймер установлен – начните с пункта 1.

Защита от перегрева

Внутри варочной поверхности установлен датчик контроля температуры. В случае, если будет зафиксирована слишком высокая температура, плита автоматически выключится.

6. СОВЕТЫ ПО ПРИГОТОВЛЕНИЮ

Будьте осторожны при жарке пищи, так как масло и жир нагреваются очень быстро, особенно при высокой мощности. При очень высокой температуре масло и жир могут загореться, что представляет серьезную опасность пожара.

- Когда пища доходит до кипения, уменьшите установленное значение температуры.
- Использование крышки сократить время приготовления и сэкономит электроэнергию, сохраняя тепло.
- При уменьшении количества жидкости и жира уменьшается время приготовления.
- Начните приготовление пищи с установления высокого значения температуры, а в завершении уменьшите его.

Медленное кипение (томление)

Медленное кипение происходит при температуре меньше температуры кипения, около 85˚С, когда пузырьки только начинают время от времени появляться на поверхности жидкости. Это ключ к вкусным супам и рагу, так как вкусные блюда получаются без подгорания. Для загустения соусов из яиц и муки также стоит готовить их на пониженной температуре.

Некоторые блюда, могут потребовать установки более высокой температуры, чем минимальная, чтобы обеспечить правильное приготовление в рекомендованное время.

Подрумянивание мяса

1. Для приготовления сочного стейка Вам потребуется:
2. Перед началом приготовления подержать мясо в комнатной температуре приблизительно 20 минут.
3. Разогреть сковороду с толстым дном.
4. Смазать обе стороны стейка маслом. Добавить небольшое количество масла в сковороду, а затем поместить туда стейк.
5. Во время приготовления переверните стейк лишь один раз. Точное время приготовления будет зависеть от толщины стейка и от результата, который вы хотите получить. Время прожарки может варьироваться от 2 до 8 минут с каждой стороны. Надавите на стейк, чтобы проверить степень приготовления. Чем он тверже, тем лучше.
6. Оставьте стейк на теплой плите на пару минут перед подачей на стол.

Жарка

1. Выберите совместимую с индукционной панелью глубокую сковороду.
2. Подготовьте ингредиенты и оборудование. Процесс жарки должен быть быстрым. Если у Вас большое количество пищи, готовьте ее мелкими партиями.
3. Предварительно разогрейте сковороду и добавьте в нее 2 столовые ложки масла.
4. Сперва приготовьте мясо, отложите его в сторону и держите в тепле.
5. Обжарьте овощи. Когда они все еще хрустящие, выберите более низкое значение температуры, верните мясо в сковороду и добавьте соус.
6. Осторожно перемешивайте ингредиенты, чтобы убедиться, что все они до конца прогреты.
7. Блюдо можно сразу подавать на стол.

Обнаружение мелких предметов

Если на поверхность панели поставлена посуда неподходящих размеров или немагнитная посуда, а так же такие мелкие предметы, как ключи, вилки, ножи, панель автоматически перейдет в спящий режим на *1* минуту. Вентилятор приостановит нагрев панели еще на *1* минуту.

Режимы нагрева

Приведенные ниже параметры являются ориентировочными. Точная настройка будет зависеть от нескольких факторов, в том числе от посуды и от объема пищи, которую Вы готовите. Экспериментируйте с индукционной панелью, чтобы найти настройки, которые лучше всего подходят для Вас.

Режимы нагрева	Применение
1 - 2	• слабый подогрев для приготовления небольших объемов пищи • для растапливания шоколада, масла и продуктов, которые быстро плавятся • слабое кипение • медленный подогрев
3 - 4	• разогрев • сильное кипение • приготовление каши
5 - 6	• приготовление блинов
7 - 8	• пассировка • приготовление пасты
9	• обжаривание • подрумянивание мяса • доведение супа до кипения • кипячение воды

7. ЧИСТКА И УХОД

Что?	Как?	Важно!
Повседневные загрязнения на стекле (отпечатки пальцев, следы и пятна от пищи).	1. Отключите питание варочной панели. 2. Нанесите чистящее средство, пока панель теплая (но не горячая!). 3. Смойте чистящее средство и насухо вытрите панель чистой тканью или бумажным полотенцем. 4. Подключите питание варочной панели.	• Отключение питания варочной панели предотвратит получение ожогов. Однако рабочая зона все еще может быть горячей после отключения. Проверяйте с особой осторожностью. • Металлические мочалки или абразивные чистящие средства могут поцарапать стекло. Перед применением чистящего средство внимательно изучите этикетку. • Никогда не оставляйте чистящее средство на поверхности панели, это может навредить.
Пролившиеся, расплавленные и засахаренные пятна	Немедленно удалите их лопаткой, шпателем или скребком, которые подходят для стеклокерамики. Но остерегайтесь горячих поверхностей: 1. Отключите питание варочной панели. 2. Держите скребок под углом 30 ° и удаляйте загрязнения в остывших участках конфорок. 3. Очистите загрязнение с помощью мягкой ткани или бумажного полотенца. 4. Выполняйте эти действия ежедневно.	• Удаляйте пролившиеся, расплавленные, засахаренные пятна так скоро, насколько это возможно. Позже их будет трудно удалить, не причиняя вреда варочной панели. • Используйте острые скребки с особой осторожностью. Храните их вне досягаемости детей.
Пролившаяся на сенсорную панель жидкость	1. Отключите питание варочной панели. 2. Вытрите жидкость. 3. Протрите область сенсорного управления чистой влажной тряпкой. 4. Насухо протрите поверхность.	• Варочная панель может издать звуковой сигнал и отключиться, а сенсорное управление не работать, если на них есть жидкость. После того, как Вы насухо протерли поверхность варочной панели, убедитесь, что не забыли подключить ее к электросети.

8. УСТАНОВКА

ВНИМАНИЕ!

Внимательно прочтите инструкцию по установке.

ВНИМАНИЕ!

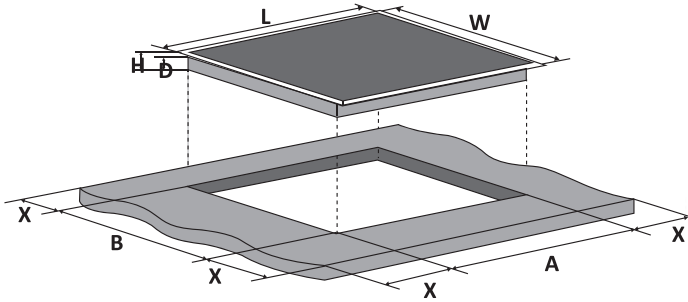
Духовой шкаф имеет большой вес. Соблюдайте осторожность при его перемещении.

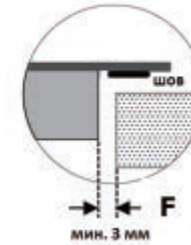
ВНИМАНИЕ!

Все работы по установке и подключению электропроводки должны выполняться квалифицированным работником (работниками) в соответствии с применимыми нормами и стандартами, включая требования по огнестойкости.

Размеры ниши

Просверлите отверстие на поверхности стола в соответствии с размерами, указанными на рисунке ниже. Оставьте вокруг отверстия минимум 5 см поверхности стола. Толщина стола должна быть не менее 30 мм. Чтобы стол не деформировался под воздействием тепла, он должен быть сделан из термостойкого материала.



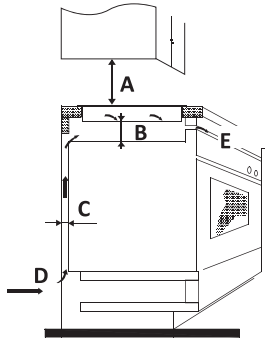


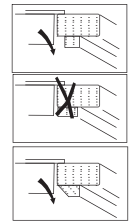
Примечание: безопасное расстояние между боковыми сторонами варочной панели и внутренними поверхностями столешницы должно быть не менее 3 мм.

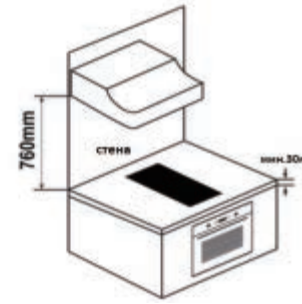
L	W	H	D	A	B	X	F
590 мм	520 мм	62 мм	58 мм	560+4 мм +1	490+4 мм +1	50 мм мин.	3 мм мин.

Убедитесь, что варочная поверхность хорошо проветривается и ничто не препятствует забору и выходу воздуха.

Примечание: расстояние между варочной поверхностью и подвесным шкафом над ней должно быть не менее 760 мм.



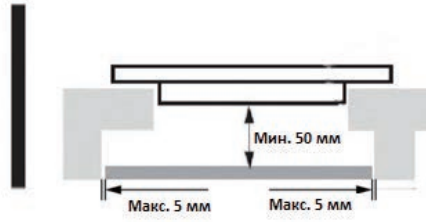




A	B	C	D	E
760мм	50 мм мин.	20 мм мин.	Забор воздуха	Выход воздуха 5 мм

Примечание: обеспечение хорошей вентиляции

Убедитесь, что варочная поверхность хорошо вентилируется и на входе и выходе воздуху ничего не мешает циркулировать. Во избежание ожогов от горячего воздуха или удара током во время работы, необходимо установить деревянную вставку, закрепленную винтами, на расстоянии не менее 50 мм от нижней части варочной панели.



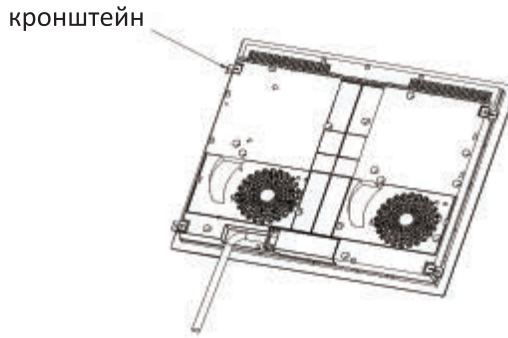
Убедитесь, что вентиляционные отверстия вокруг внешней стороны плиты не заблокированы столешницей, после установки плиты в рабочее положение.

- Следует учесть, что клей для присоединения пластикового или деревянного материала к мебели, должен быть термостойким (выдерживать температуру не ниже 150℃), чтобы панель впоследствии не отклеилась.
- Стенки, прилегающие и окружающие поверхность должны быть сделаны из термостойкого материала (не ниже 90°C).

Установка крепежа

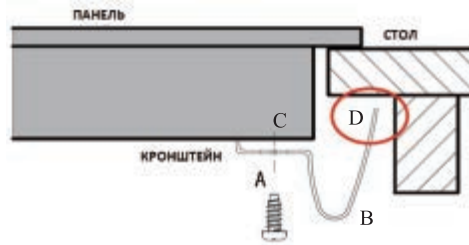
Варочная поверхность должна быть размещена на устойчивой ровной поверхности. Не применяйте силу при установке элементов управления, выступающих из варочной панели.

Закрепите плиту на рабочей поверхности, закрутив четыре болта в кронштейны к нижней стороне варочной панели (см. рисунок) после установки. Отрегулируйте положение кронштейнадо подходящего в зависимости от толщины стола.



A	B	C	D
винт	кронштейн	винтовое отверстие	основание

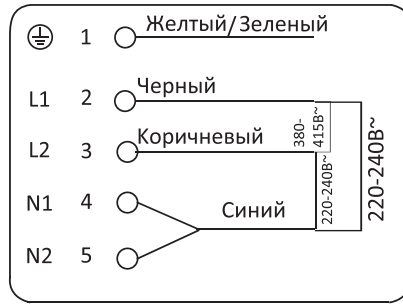
Отрегулируйте положение кронштейна до подходящего в зависимости от толщины стола.



Не прижимайте установочные кронштейны ко внутренней поверхности столешницы, оставьте между ними небольшой зазор (см. рисунок). Это позволит предотвратить повреждение варочной поверхности в случае деформации столешницы.

Подключение к источнику питания

Варочная поверхность должна подключаться непосредственно к электрической сети с установкой отдельного выключателя. При этом расстояние между разомкнутыми контактами должно быть не меньше 3 мм. Рекомендуется подключение к отдельной линии с установкой на ней защитного устройства. Убедитесь, что напряжение в Вашей сети соответствует характеристикам устройства. Убедитесь, что сечение проводов достаточно для заявленной мощности устройства.



Вариант подключения для двухфазной сети

- Во избежание несчастных случаев, при повреждении кабеля его необходимо заменить с помощью квалифицированного специалиста.
- Электрический кабель должен быть расположен так, чтобы не соприкасаться с нагреваемыми поверхностями, а его температура не должна превышать 75°C.
- Мастер, осуществляющий установку, должен убедиться в правильности электрического соединения и соблюдении правил безопасности.
- Кабель не должен быть согнут или пережат.
- Мастер должен проверить кабель, и, в случае необходимости, заменить его.
- Убедитесь, что электрический кабель находится вне пределов досягаемости после установки. Выключатель, напротив, должен быть легко доступен для пользователя.

9. ВОЗМОЖНЫЕ НЕИСПРАВНОСТИ И ИХ УСТРАНЕНИЕ

Ниже в таблице приведен перечень простейших неисправностей, которые Вы можете устранить самостоятельно.

Если неисправность устранить не удастся, обратитесь к специалистам ремонтного предприятия.

Проблема	Возможные причины	Устранение
Индукционная панель не включается	Электропитание не включена	Убедитесь, что варочная панель подключена к исправной электросети. Проверьте, не произошло ли отключение электроэнергии в вашем доме или районе. Если вышеперечисленные пункты не помогли устранить проблему, обратитесь к квалифицированному специалисту.
Сенсорные элементы управления не реагируют на прикосновения	Разблокируйте управление.	Разблокируйте элементы управления. См. раздел «Использование варочной панели».
Сенсорные элементы управления плохо реагируют на прикосновения	Возможно, на поверхность сенсорной панели попала вода, или Вы используете кончиком пальца.	Убедитесь, что панель с сенсорными элементами управления находится в сухом состоянии, и при прикосновении используйте подушечки пальцев.
Поцарапано стекло	Края посуды неровные или шершавые.	Используйте посуду с плоским и гладким дном. См. разделы «Меры предосторожности» и «Выбор посуды для приготовления».
Во время приготовления кастрюля или сковорода издает треск.	Это может быть связано со структурой Вашей посуды (слои различных металлов вибрируют по-разному).	Это нормально для кухонной посуды и не является неисправностью варочной панели.
Индукционная панель издает низкий жужжащий звук при использовании на самой высокой температуре.	Это связано с технологией индукционного приготовления пищи.	Это нормально, однако шум должен утихнуть при уменьшении температуры.
Вентилятор, встроенный в панель, издает шум.	Вентилятор предназначен для того, чтобы предотвратить перегрев электроники. Он может продолжать работать и поле отключения панели.	Это нормально, не следует ничего предпринимать. Не отключайте шнур питания панели от сети, пока работает вентилятор.

Посуда не нагревается, мигает дисплей.	Панель не может обнаружить посуду, так как она не подходит для индукционной поверхности. Панель не может обнаружить посуду, так как она намного меньше конфорки или расположена не по центру.	Используйте подходящую посуду (см. раздел «Выбор посуды для приготовления»). Поставьте посуду ровно в центр конфорки, чтобы основание посуды совпадало с краями конфорки.
Индукционная панель перестала работать, звучит сигнал, а на дисплее отображен код ошибки (как правило, чередуются одна-две цифры на дисплее таймера).	Техническая неисправность.	Пожалуйста, запишите буквы или цифры кода ошибки, отключите шнур питания, обратитесь к квалифицированному специалисту.

10. ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

Срок службы прибора составляет 10 лет со дня продажи через розничную торговую сеть. В течение этого времени изготовитель обеспечивает потребителю возможность использования товара по назначению, а также выпуск и поставку запасных частей в торговые и ремонтные предприятия. В случае отсутствия штампа магазина срок службы исчисляется со дня изготовления.

словия хранения – по группе 1(Л) по ГОСТ 15150.

Приборы должны храниться в упакованном виде в сухих, проветриваемых помещениях при температуре воздуха от 5 °С до 40 °С и относительной влажности воздуха до 80 % (для 25 ° С).

Гарантийные обязательства на прибор изложены в гарантийном талоне. Ремонт у лиц, не имеющих специального разрешения, запрещен!

Все технические усовершенствования будут учтены в новой версии руководства по эксплуатации, которое Вы сможете найти на нашем сайте **ru.midea.com.** Внешний вид изделия и цвет могут быть изменены производителем без предварительного уведомления.

Модель:	MIH64100
Зон нагрева:	4
Напряжение питания:	220-240 В ~ 50-60 Гц
Номинальная мощность:	7200 Вт
Габариты прибора Г×Ш×В:	590 X 520 X 62 мм
Размеры ниши для встраивания:	560 x 490 мм
Цвет:	Черный

Информация о сертификации:	Данный продукт соответствует техническим регламентам: ТР ТС 004/2011 "О безопасности низковольтного оборудования" ТР ТС 020/2011 "Электромагнитная совместимость технических средств" ТР ЕАЭС 037/2016 "Об ограничении применения опасных веществ в изделиях электротехники и радиоэлектроники"
Изготовитель:	Фошань Шунде Мидеа Электрикал Хитинг Апплиансес Мэнуфекчуринг Компани Лимитед Адрес: №19, Санльле Роад, Бейцзяо, Шунде, Фошань, пров. Гуандун, Китай Сделано в Китае
Импортер в РФ:	ООО "Ориент Хоусхолд Апплиансес" Адрес: 127015, Москва, ул. Новодмитровская, д.2, стр.1, офис 406 Информационно-справочная служба: 8(800) 777-00-88 **ru.midea.com**

Дату изготовления изделия Вы можете определить по серийному номеру, указанному на изделии и в гарантийном талоне в формате XXX-XXXXXXXX-ГМДД-XXXXXXX, где Г - год (его последняя цифра), М - месяц (1-9, А, В, С), ДД - дата, X - другие символы номера. Пример: 340-79662901-0B17-1320026, дата производства: 17 ноября 2020 г.